

1. darbnīca Konditorija.

Viss sākās ar piparkūkām....

Kādas Ludzas daudzstāvu mājas pirmajā stāvā pēc Ziemassvētkiem smaržo jau kopš novembra. Ludzānieši zina - tur dzīvo Mārīte Lipska jeb, kā viņu mīli dēvē, Piparkūku Mārīte. Piparkūku cepšana Mārītei ir sirdsdarbs, tās viņai padodas aromātiskas, garšīgas un, galvenais, skaistas. Mārīte smejas - viņai uz Ziemassvētkiem nav jāuztraucas par dāvanu iegādi. Visiem radiem un draugiem tiek pa skaistai piparkūkai.

Mārītei Lipska –mājražotāja reģistrējusies 2010.gada vasarā strādā algotu darbu Ludzas bērnu un jauniešu centrā , pēc profesijas ir konditore, beigusi Vecbebru lauksaimniecības tehnikumu. Dzimusi otrajā Daugavas krastā, Jēkabpils rajona Kaldabruņā, Ludzā ieprecējusies un dzīvo jau 14 gadu, audzina meitu un dēlu, kuri abi mantojuši mammas cepšanas māku.

Gatavoju cepumus ,dažādus pīrādziņus, plātsmaizes, kliņģerus pēc pasūtījuma dažādas saldās un sāļās tortes. Manu produkciju var iegādāties tirdziņos- vien no lielākiem ir Lielais Latgaļu tirgus kas notiek jau 5 gadus Esmu piedalījies vairākos kultūras pasākumos Vācijā piedāvājot garšīgos Latgaļu pīrādziņus un piparkūkas Šogad piedalos projektā „Kulinārais mantojums”

DARBNĪCAS AKTIVITĀŠU PLĀNS 24.10.2013

Adrese: Tālavijas iela 28, Ludza, Ludzas novads

11.00-kafija iepazīšanās

11.30-12.30 ekskursija pa Amatnieku centru Adrese: **Tālavijas iela 27a, Ludza, Ludzas novads.**

12.30-15.30 1.darbnīca-piparkūku cepšana

15.30-16.30 pusdienas

16.30-18.30 2.darbnīca- rauga mīkla, speķa pīrādziņi ,plātsmaizes

18.30-19.00 atvadu sveiciens

2. darbnīca "Biškopība"

Biškopības saimniecība „Kramiņi” dibināta 1999. gadā. Leontīnas un Rolanda Zeļču mājās pirmais strops parādījās 1995.gadā. Kāds netālo māju saimnieks kā pateicību par zemes apstrādāšanu uzdāvināja Rolandam vienu bišu saimi.

Šobrīd viņu dravā ir jau ap 100 saimēm, un nozare attīstīta tiktāl, ka medus tiek realizēts arī ārpus Latvijas robežām.

Kopš 2002. g. z/s „Kramiņi” ir sertificēta bioloģiskās lauksaimniecības saimniecība, kur visās ražošanas nozarēs tiek izmantotas videi draudzīgas metodes.

Bioloģiskās lauksaimniecības produkcijas atpazīstamības nodrošināšanai tiek izmantots Eiropas Savienības prasībām atbilstošs marķējums „BIOLOĢISKĀ LAUKSAIMNIECĪBA”.

Vasarā tiek uzņemtas skolēnu ekskursijas, kur bērni var gūt priekšstatu par biškopības nozari un tās produkcijas dažādību un pielietošanas iespējām, izmēģināt roku sveču liešanā. Saimniecībā 2010. gadā tika rīkotas arī pieaugušo apmācības starptautiskā GRUNDTVIG projekta ietvaros.

Saimniecība regulāri piedalās Latvijas Biškopības biedrības rīkotajās aktivitātēs biškopības popularizēšanā. Saimniecībā tiek rīkoti semināri un apmācības biškopjiem iesācējiem. Sadarbībā ar Ludzas amatnieku centru saimnieks Rolands Zeļčs vairāk kārt piedalījās kultūras pasākumos un prezentēja biškopības produkciju gan Vācijā, gan arī Sanktpēterburgā.

DARBNĪCAS AKTIVITĀŠU PLĀNS 24.10.2013.

11.00 – 12.00 Ierašanās saimniecībā, kafija, iepazīšanās ar saimniecību.

Adrese: "Kramiņi", Kitkova, Mērdzenes pagasts, Kārsavas novads, LV - 5726

12.00 – 13.00 Vēstījums un video materiāls par biškopības nozari, produkciju un tās pielietošanu no seniem laikiem līdz mūsdienām - „Atrastā vēsture”.

13.00 – 13.30 Diskusijas par normatīvo aktu prasību nodrošināšanu produkcijas sagatavošanai un realizācijai.

13.30 – 13.45 Došanās uz Tautas namu. **Adrese: Mērdzenes pagasta Kultūras nams, Mērdzene, Kārsavas novads**

Pagasta Tautas namā

13.45 – 14.30 Pusdienas. Biškopības produkcijas degustācija.

14.30 – 18.00 Praktisko iemaņu apgūšana darbnīcā:

- Silikona formiņu izgatavošana, vaska sveču liešana,
- „Ķepainīša kārumiņa” gatavošana,
- bišu maizes „cepšana”,
- gleznošana enkaustikas tehnikā,
- dāvanu turziņu izcakošana.

18.00 – 19.00 Darbiņu izvērtēšana, idejas foruma prezentācijai. Atvadīšanās.

3.darbnīca "Maiznīca"

"Dzīļu" maiznīca (Saldumu namiņš) atrodas Malnavā, Kārsavas novadā. Vēsturiski novads veidojies veco tirdzniecības ceļu , kas no Krievijas veda uz Baltijas jūru, un pasta ceļu no Pēterburgas uz Varšavu krustpunktā. Netālu no mājām atrodas Malnavas muiža ar nostāstu par "baltajiem vārtiem", pie kuriem muižas saimniece zemniekiem svētkos izdalīja maizi. Tirgus tagad piedāvā plašu maizes sortimentu. Darbojamies, lai arī Latgalē, netiktu aizmirstas senču maizes cepšanas tradīcijas un būtu iespējas iepazīties ar jaunu garšu pasauli: maize ar baziliku, timiānu, origano, rozmarīnu, saulē kaltētiem tomātiem, valriekstiem un t.t. Tiek piedāvāta iespēja izcept tradicionālo torti , kliņģeri un izrotāt pašiem kopā ar ģimeni, draugiem . Saimniecei ir savākta plaša tortu recepšu kolekcija . 2013. gada Latvijas godu saimnieču saietā konkursā kāzu torte "Dzīļu" ceptā torte ieguva 1 vietu. Latgales torte no 30 olām konkursā saņēma skatītāju simpātiju atzinību. Aizraujoša nodarbība ir kopā visai ģimenei izcept picu. Jūs atklāsiet savos bērnos daudz jaunu talantu, redzēsiet ar kādu aizrautību viņi darbojās virtuvē kā īsti pavāri.

DARBNĪCAS AKTIVITĀŠU PLĀNS 24.10.2013.

11-12 ierašanās Dzīlēs, iepazīšanās, kafijas pauze

Adrese: "Dzīles", Malnava, Malnavas pagasts, Kārsavas novads.

12-14.30 maizes iejaukšana, raudzēšana, klaipu veidošana
tortes pamatnes cepšana

14.30-1530 pusdienas

15.30-17.30 maizes cepšana

picas maizes mīklas gatavošana ar piedevām (gaļu, jūras veltēm, dažādiem sieriem), cepšana

Darbošanās ar cukura mastiku , tortes rotāšana (ievārījums, šokolāde, putukrējums, ogas un citi dekorī)

17.30-19 iesākto darbu pabeigšana, degustācija, rezultātu apkopojums

4. darbnīca "Dārzeni un gaļas produkti"

Zemnieku saimniecība "" Āres"" reģ. Nr. 52401018151, Juridiskā adrese: Kārsavas novads, Malnavas pagasts, Noriņas 51-3 LV 5750. Bioloģiskā saimniecība nodarbojas ar lopkopību un augkopību. Saimniecībā no augkopības produkcijas tiek audzēti dažāda veida dārzeni gurķi, kāposti, ķirbji, kabači, ziedkāposti, ziemas ķiploki, galda bietes, dilles. Saimniecībā no lopkopības nozares tiek audzētas Latvijas tumšgalves aitas, zosis, cūkas, un vēl dažādi putni. Aitu audzēšanas šķirnes saimniecības statusu ir ieguvusi 2011. gadā uz pieciem gadiem. Saimniecībā ir arī mājražošana, kur tiek ražotas desas un gaļas kūpinājumi, sālīti ķiploki un skābēti kāposti un sālīti gurķi. Saimniecība ir piedalījies Daļēji naturālo saimniecību projektā, modernizācijas projektā, un meža vērtības ielabošanas projektā. Bez tam ir arī cieša sadarbība ar Malnavas koledžu, kur lopkopības praksēs nāk audzēkņi, jo zemnieku saimniecība ir arī prakses saimniecība.

DARBNĪCAS AKTIVITĀŠU PLĀNS 24.10.2013.

Kārsavas novads, Malnavas pagasts, Āres

11-12. Ierašanās un iepazīšanās ar saimniecību, rīta kafija un uzkodas.

12-14 Žāvēšanas procesa norise, un tehnoloģiskā procesa apspriešana. Katram dalībniekam tiek iedalīti vienreizējie lietošanas cimdi, cepures un priekšauti, lai varētu piedalīties darbības procesā.

14-15 Pusdienas

15-17 Žāvējumu izņemšana no kūpinātavas. Dārzeņu salātu gatavošana un dārzeņu sulas pagatavošana. Darbībām tiks izmantoti vienreizējie trauki, bļodas, vienreizējās glāzes, virtuves dvieļi, salvetes.

Muižas ēka, Malnava, Malnavas pagasts, Kārsavas novads

17-19 Žāvējumu degustācija, sālīto, skābēto dārzeņu degustācija vieglas mūzikas pavadībā.

5.darbnīca "Siers"

Piemājas saimniecība „Saulsstari” reģistrēta 2006.gadā, un realizēja pirmo naturālās saimniecības projektu piena-gaļas ražošanā.

2010. gadā tika realizēts projekts „ES standartu sasniegšana piena produktu ražošanā”

No 2009.gada vietējie iedzīvotāji varēja iegādāties svaigpienu un no tā ražotus produktus- biezpienu, krējumu, sviestu, paniņas, sieru, arī jaunpienu.

2012.gada augustā „Saulsstaru”, saimniece Elvīra Bleive reģistrējās kā mājražotāja.

Šinī laika posmā ražotā produkcija tika piedāvāta novada vietējā tirgū, tūristiem, pastāvīgajiem pircējiem. Saražoto produkciju bieži izmantojam dažādos pasākumos kā cienastu, kā našķi. Braucot ciemos noder ciemakukulim, ne tikai pie tuvākiem kaimiņiem, bet arī uz ārzemēm. Šī nodarbošanās saimniecei nav svarīga kā ienesīgs bizness, bet gan kā latgalisko tradīciju saglabāšana, turpināšana un nodošana nākamajām paaudzēm. Saimniece ļoti labprāt dalās pieredzē, vairākas mājsaimnieces ir apguvušas šo siera vārīšanas prasmi.

DARBNĪCAS AKTIVITĀŠU PLĀNS 24.10.2013.

11.00 Ierašanās Salnavā, tikšanās pie Salnavas Tautas Nama

Adrese: Salnava, Liepu iela 1

11.00- 12.00 Iepazīšanās, kafija, saimniecības prezentācija.

Vietējo labumu tirdziņš.

12.00- 14.00 Siera meistardarbnīcas „Siera ceļš” 1.daļa

Adrese: Salnava, s-ba „Saulsstari”, Kalna iela 2

Iepazīšanās ar s-bu „Saulsstari”, piena ražošanas īpatnībām nelielā lauku saimniecībā, projektu realizēšanas gaitu.

Piena- siera pārstrādes telpas apskate. Neliels ieskats par siera mājražošanas PVD prasībām.

Siera meistardarbnīcas 1. daļa- „Jāņu siera” siešanai nepieciešamo produktu, trauku un instrumentu izvēle garšīga un kvalitatīva siera ieguvei.(svaigpiens, biezpiens, olas, piedevas)

Biezpiena siešanas meistardarbnīca: No iepriekš sagatavota rūgušpiena biezpiena iegūšana karsējot, sūkalu atdalīšana. Biezpiena sagatavošana siera siešanai.

Dalīšanas pieredzē, praktiski padomi.

Inventārs: Katli, kauss, marle. Specapgērbis.

14.-15.00 Pusdienas

Adrese: Salnava, Salnavas pamatskola

15.00-17.00 Siera meistardarbnīcas 2. Daļa (Jāņu siera, Svaigpiena siera, Saldā siera, Sieru ar piedevām gatavošana)

Etīketes logo konkurss un sertifikāta pašrocīga izgatavošana.

Salnava, Salnavas pamatskola.

Siera meistardarbnīcas 2 daļa: No iegūtās biezpiena masas, piena Jāņu siera siešana.

Produkti: Biezpiens, piens, olas, sāls, ķīmenes.

Svaigpiena siera siešana un tā garšas uzlabošana ar dažādām piedevām.

Produkti: Piens, citronskābe, sāls, cukurs, žāvēti augļi, garšvielas.

Inventārs: Katli, sūkalu notecināšanas siets, marle.

Siera etiķetes logo izgatavošanas konkurss: Meistardarbnīcas dalībnieki, kamēr notiek piena uzkaršanas process, izgatavo etiķetes logo s-bas „Saulsstarti” saražotajiem produktiem.

Kā arī izgatavo sertifikātu, ko meistarklases noslēgumā pašrocīgi apstiprinās s-bas „Saulsstarti” saimniece un Siera meistarklases vadītāja Elvīra Bleive.

Materiāli: Papīrs, papīra maisiņi, flomāsteri, šķēres, līme.

17.00-17.30- tējas pauze ar lauku našķiem, zāļu tēju prezentācija.

Zāļu tēju prezentācija, degustācija un cienāšanās ar vietējo ražotāju lauku labumu našķiem.

17.30.-18.00 Praktiski padomi siera uzglabāšana, fasēšanā, un realizēšanā zaļajos tirdziņos.

Praktisks darbs ar vakuuma iepakotāju, siera fasēšana.

Inventārs: Vakuuma iepakotājs, pārtikas plēve.

.18.00- 18.30. Sieru ēdieni, receptes, pieredzes apmaiņa.

Siera salātu pagatavošana.

18.30-19.00 Sirsnīgas atvadas.

**TRANSPORTS "UZ" un "NO" DARBNĪCĀM un KONFERENCI
NODROŠINĀTS maršrutā Zilupe- Ludza-Cibla-Blonti- Kārsava- Salnava (ja
vairāk cilvēku- maršruts var papildināties)**